

inköpslistan.se

Av: Joakim

- 4 port
- Efterrätt

CITRONFROMAGE

Ingredienser

4 blad gelatin
4 st ägg *(Gulorna)*
100 g strösocker *(=1 dl + 1 msk)*
1 st citron *(skal + saft)*
3 dl vispgrädde *(Laktosfri)*

Garnering

100 g hallon *(Färska)*
1 kruka citronmeliss
2 st passionsfrukt

Gör så här

1. Lägg gelatinbladen i blöt i kallt vatten i ca 5 min.

2. Vispa upp gulorna och sockret till en luftig smet.

3. Ta upp gelatinbladen ur vattnet. Smält dem i vattenbad.

4. Blanda dem sedan med citronskalet och saften. Häll ner blandningen i äggsmeten.

5. Vispa grädden och vänd försiktigt ner den i den svala citronblandningen.

6. Häll fromagen i småglas och dekorera med hallon och citronmeliss och passionsfrukt.